EN LEZZETLİ
BÖREKLER

KOLEKSİYON KİTAPLAR



40 NEFİS TARİF

mutfak atölyesi



Ülkemizin her yerinde çeşit çeşit, şekil şekil ağız tadıyla yenen börekler, bu kitapta karşınıza birbirinden leziz 40 farklı tarif ile çıkıyor.

mutfak atölyesi

KREP BÖREĞİ

4 kişilik
Malzemeler:
2 yumurta
3 su bardağı süt
2 su bardağı un
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1/2 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
İçi için:
500 g beyaz peynir
200 g kaşar peyniri
10 dal maydanoz
Üzeri için:
50 g kaşar peyniri
1 yemek kaşığına yakın tereyağı

1 Yumurtaları, tuzu ve şekeri mikser yardımıyla çırpın. Üzerine süt, yağ, un ve kabartma tozunu ilave edip mikserle akışkan bir hale gelene kadar çırpmaya devam edin. Beyaz peyniri çatalla ezin, ince doğranmış maydanozları içine katın. Peynirin tuzu azsa biraz tuz serpebilirsiniz. Kaşar peyniri rendeleyin.

2 Teflon tavayı 1 yemek kaşığı kadar yağ ile yağlayın. Krep hamurundan 2 kepçe (Tavanız küçük ise 1 kepçe) kadar tavaya dökerek, hamuru tavaya tamamen yayın ve orta ateşte pişirin. Üzeri göz göz olunca krebi ters çevirerek pişirmeye devam edin. Pişen krebi tepsiye alın.

3 Üzerine harcın 1/5'ini yayın ve harcın üzerine de 1/5'i kadar kaşar serpin. En üste ikinci krebi serin ve yeniden üzerine peynir ve kaşarı serpin. Krepler bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. En üstteki krebin üzerine rendelenmiş taze kaşar peyniri serpin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında peynirler eriyene kadar pişirin. Fırından alın ve dilimleyerek sıcak servis yapın.





MUFFIN BÖREK

6-8 kişilik

Malzemeler:

İç harcı için:

200 g ıspanak
100 g lor peyniri (Ya da az yağlı beyaz peynir)
1/4 demet maydanoz
1 yumurta
1 su bardağı süt
1/2 çay bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1/2 tatlı kaşığı pul biber
1/2 çay kaşığı tuz

Muffin kalıpları için:

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 İç harcı için ayıklanmış ıspanak yapraklarını ve maydanozları ince ince doğrayın. Süt, zeytinyağı, yumurta, yoğurt ve kabartma tozunu derin bir karıştırma kabında çırpın. Tuz ve pul biber ilavesiyle tatlandırın.

2 Doğranmış ıspanak, maydanoz ve lor peyniri eklediğiniz börek harcını son bir kez karıştırıp bir kenarda bekletin. Muffin kalıplarını yumurta fırçası yardımıyla yağlayın. Mutfak tezgahına açtığınız her yufkayı 4 eşit parçaya bölün. Çeyrek yufka parçalarını elinizle kırpın. 1 çeyrek yufkadan 1 muffin börek hazırlayın.

3 Yufka parçalarını muffin kalıplarına paylaştırın. Orta kısımlarını elinizle hafifçe bastırıp çukur hale getirin. Hazırladığınız iç harcı orta kısımlarına paylaştırın. Arzuya göre üzerlerini az miktarda yufka parçasıyla kapatın. Muffin börekleri önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 25-30 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.



MUHACİR BÖREĞİ

6-8 kişilik
Malzemeler:
Hamuru için:
5 su bardağı un
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
İç harcı için:
300 g kıyma
Yarım kilo ıspanak
2 kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
Yarım tatlı kaşığı toz biber
500 g ıspanak
Tuz
Acı toz biber
Üzeri için:
Tereyağı
Susam

1 Genişçe bir kabın içerisine un ve tuzu koyup karıştırın. Unun ortasını açın. Yavaş yavaş su ekleyerek, azar azar kenarlardan un alınarak orta yumuşaklıkta bir hamur elde edecek şekilde iyice yoğurun. Gerekirse birkaç kaşık un ilavesi yapın. Hamurun üzerini örtüp çok sıcak olmayan bir ortamda yarım saat kadar dinlendirin.

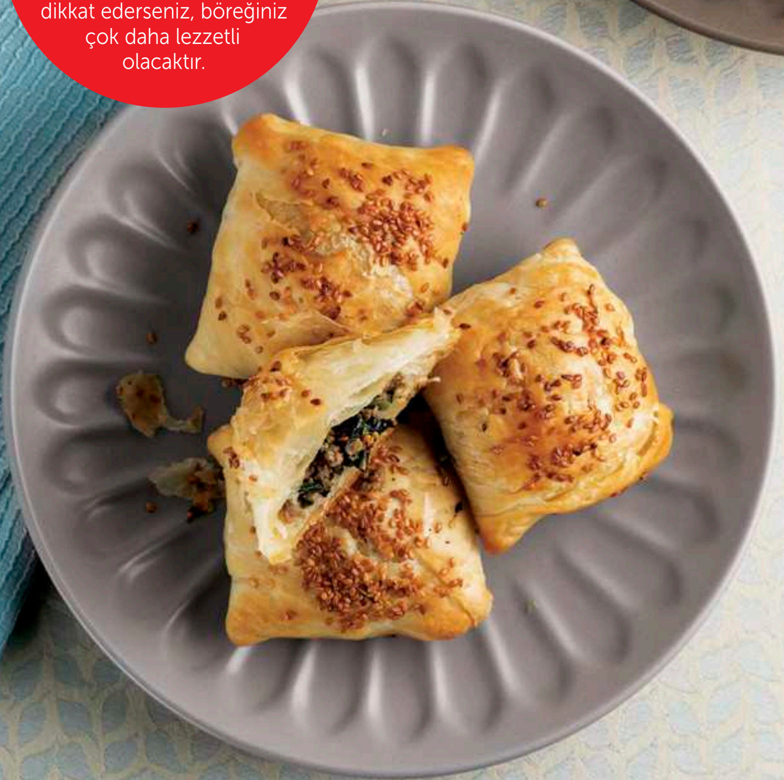
2 Çok iri olmayacak şekilde doğranan soğanları ısıtılmış ve sıvı yağ eklenmiş tavaya koyun. Hafif kavrulan soğanlara 1 yemek kaşığı salça, kıyma, toz acı biber ve tuz ilave edin. Kıyma kavrulduktan sonra harcın soğuması için kenara alın. Ispanağı ayıklayın, ince ince doğrayın, yıkandıktan sonra suyunu süzün. Ispanakları kıymalı harca ilave edip karıştırın.

3 Dinlenen hamurdan 12-13 beze yapın. Bezeleri tatlı tabağı büyüklüğünde açın, üstlerini 1-2 tatlı kaşığı eritilmiş tereyağı ile her yerine gelecek şekilde yağlayın. Bezeleri üst üste koyun, hafif hafif genişletin. Son yufkaya kadar buna devam edin. Her koyulan açılmış bezelerin arasına az miktarda tereyağı sürün, böylece genişletmek daha kolay olacaktır. Hamur bu şekilde de biraz dinlendikten sonra çok incelmeyecek şekilde yeniden açın. Ardından bir bıçak yardımıyla hamurun 4 kenarından da kesin, fazla parçaları çıkartın, kare şeklinde tek bir yufka elde edin. El büyüklüğünde kare parçalar kesin.

4 Kare kesilen parçaların ortasına iç harçtan koyun ve isteğe göre zarf ya da bohça şeklinde 4 ucundan ortaya doğru katlayın. Katlanan kısım alta gelecek şekilde yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Hamur bitinceye kadar aynı işlemi tekrar edin. Üzerine hafifçe tereyağı sürüp, susam serperek önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak ya da ılık servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ

Hamurların aralarını yağladıktan sonra hepsini üst üste dizip dinlenmeye bırakın ve ardından hamuru genişletin. Büyüttüğünüz hamur ne kalın olsun ne de ince. Buna dikkat ederseniz, böreğiniz çok daha lezzetli olacaktır.



NİŞASTALI & SİRKELİ RULO BÖREK

8-10 kişilik
Malzemeler:
3 yufka
Islatmak için:
125 g tereyağı (Eritilmiş)
1 yemek kaşığı sirke
3 yemek kaşığı nişasta
İçi için:
250 g kıyma
1/2 kg pırasa
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Pul biber
Karabiber
Kırmızı toz biber
Üzeri için:
Yumurta sarısı
Susam

1 Eritilmiş tereyağına bir yemek kaşığı sirkeyi koyun ve karıştırın. Bu sosla ilk yufkayı ıslatın. Ardından 1 yemek kaşığı nişastayı süzgeçle yufkanın her yerine serpin. İkinci yufkayı da üzerine serin ve aynı işlemi yapın. Üçüncü yufkayı serdikten sonra da aynı işlemi tekrarlayın.

2 İç harcı için kıymayı zeytinyağıyla soteleyin. Ardından ince doğranmış pırasayı ekleyip sotelemeye devam edin. Tamamen pişince tuz, pul biber, karabiber ve kırmızı toz biber ekleyin.

3 İç harcı ikiye bölüp kenarlara yayın. Rulo şeklinde sarın ve üçgen şekilde dilimleyerek, yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. Yaklaşık 200 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.



YALANCI EL AÇMASI BÖREK

6-8 kişilik
Malzemeler:
3 yufka
Sosu için:
Yarım su bardağı eritilip soğutulmuş tereyağı ya da margarin
Yarım su bardağı un
Yarım çay bardağı sıvı yağı
İçi için:
2 bağ ıspanak
1 kuru soğan
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Pul biber
Karabiber
Üzeri için:
Yumurta sarısı

1 İçi için ıspanakları iyice yıkadıktan sonra süzgece alıp suyunu süzün, ince ince doğrayın. Soğanı sıvı yağda 1-2 dakika soteleyin. Soğanların üzerine de ince ince doğradığınız ıspanakları, tuzu, karabiberi ve pul biberi ilave edip karıştırdıktan sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın.

2 Sosu için bir kaseye tereyağını ve sıvı yağı koyup karıştırın. 1 yufkayı tezgaha serin ve yufkanın her yerine önce sosu sürüp sonra da eşit şekilde un serpin (Unu çay süzgeci kullanarak yufkanın üzerine eleyerek serpiştirebilirsiniz). Yufkanın her yerine ıspanaklı harçtan koyun. Ardından rulo şeklinde sarıp içe doğru kıvırarak gül şekli verin.

3 Yağladığınız fırın tepsisinin tam ortasına hazırladığınız yufkayı yerleştirin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayarak gül şekli verdiğiniz yufkanın etrafına dolayın. Böreğin üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin.



LOKMALIK EZMELİ BÖREK

6-8 kişilik
Malzemeler:
Hamur için:
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
10 g yaş maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaş tuz
Un
İç harcı için:
1.5 su bardağı cevizli ezme
Sıvı yağ
İçi için:
2 yemek kaşığı tereyağı ve sıvı yağ
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

1 Ilık süt, sıvıyağ, şeker ve mayayı karıştırın. Diğer malzemeleri de ekleyerek yumuşak bir hamur elde edin ve yaklaşık 20 dakika mayalanmaya bırakın. Mayalanan hamuru 6 eşit parçaya ayırın, her parçayı oklavayla açabildiğiniz kadar ince açın. Açtığınız hamurların üzerini tereyağ-sıvı yağ karışımıyla yağlayın.

2 Cevizli ezmeyi kolay sürmek için, içine yağ koyarak sürülebilecek kıvama getirin. Açıp yağladığınız hamurun üzerine 3 yemek kaşığı cevizli ezmeden koyun ve her tarafına yayın. Bir ucundan başlayarak rulo şeklinde sarın. Sardığınız rulo hamuru 2.5 cm boylarında keserek yağlanmış tepsiye dikine dizin. Bütün bezeler için aynı işlemi uygulayarak bezeleri bitirin. Üzerine yumurta sarısı sürün ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında alt-üst kızarana kadar pişirin.



EL AÇMASI KIYMALI ÜÇGEN BÖREK

6 kişilik
Malzemeler:
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kuru maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
3.5 su bardağı un
İçi için:
1 kuru soğan
500 g kıyma
Tuz
Karabiber
Pul biber
Araları için:
200 g eritilmiş tereyağı
1/2 çay bardağı sıvı yağ
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı süt
Çörek otu

1 Hamur malzemelerini karıştırarak yumuşak bir hamur elde edin ve ılık bir ortamda yarım saat mayalandırın. Mayalanan hamuru 6 bezeye ayırın ve her bezeyi çok ince şekilde açın. Açılan hamurun arasını, eritilmiş tereyağı ve sıvı yağ karışımı ile yağlayın.

2 Bir yandan yemeklik doğradığınız soğanı zeytinyağında kavurun ve içerisine kıymayı ekleyerek saldığı suyunu çekinceye kadar kavurmaya devam edin. Daha sonra içerisine baharatları da ilave ederek karıştırın ve ocaktan alın.

3 Hazırladığınız kıymalı içi, açtığınız hamurun her tarafına serpiştirin ve yufkayı ortadan kesin. Kesilen hamur çok sıkı olmayacak şekilde önce büyük bir kare, ardından iki ucu ortada birleştirilip üçgen şeklini verin ve yağlı kağıt serilmiş tepsiye yerleştirin. Diğer bezelere de aynı işlemi yapın. Üzerine süt ve yumurta sarısı karışımı sürerek çörek otu serpiştirin. 180 derecede üzeri kızarana kadar pişirin.



PATATESLİ KAFES BÖREĞİ

6-8 kişilik
Malzemeler:
6 yufka
10 milföy hamuru
İçi için:
5-6 patates
1 soğan
1 tatlı kaşığı salça
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Karabiber
Pul biber
Tuz
Sosu için:
1 çay bardağı yoğurt
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 yumurta (Yumurta sarısı üzerine ayrılacak)

1 Patatesleri haşlayıp ezin. Soğanı yemeklik doğrayıp sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun ve salçayı ekleyip patatesleri içine atın. Ardından baharatlarını ve tuzunu ilave edip karıştırın.

2 Sosu için yumurta, yoğurt ve sıvı yağı karıştırıp bir kenarda bekletin. Yufkayı tezgaha serin ve üzerine bu sostan dökerek fırça yardımıyla yayın, üzerine tekrar yufka kapatarak yeniden sostan sürün. Yufkanızın büyüklüğüne göre 12 ya da 8'e bölebilirsiniz.

3 Böldüğünüz parçalara iç harcı koyarak sigara böreği gibi çok sıkmadan sarın. Bütün yufkaları bu şekilde sararak hazırlayın. Milföy hamurlarını merdane ile hafif açarak inceltin. Ardından uzunlamasına ince şeritler halinde kesin. Sarmış olduğunuz böreğin üzerine milföy şeritlerini dolayın ve yumurta sarısı sürerek, önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.



KAHVALTI BÖREĞİ

6 kişilik
Malzemeler:
1 yufka
250 g kaşar rendesi
1 yeşil biber
1 kırmızı biber
Çeyrek kangal sucuk
1 yumurta
Galeta unu
Çok az sıvı yağ

Yufkanızı 6 eşit parçaya bölün. Biberleri ve sucukları küp küp doğradıktan sonra belirtilen ölçüdeki peynirin içerisine ekleyin. 6 parçaya ayırdığınız yufkaların her birini düz bir zemine yerleştirip geniş yerine hazırladığınız iç harcından koyun ve kare şeklinde katlayın. 6 adet yufkanızı da bu şekilde hazırladıktan sonra önce yumurtaya daha sonra galeta ununa batırın. Kızartma tavasında az yağ ile altlı üstlü kızartın.



PRATİK RULO BÖREK

4 kişilik
Malzemeler:
Krep için:
2 yumurta
1.5 su bardağı süt
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 su bardağı un
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
İç harcı için:
250 g hindi kıyması
8-10 mantar
1/2 soğan
200 g tulum peyniri
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Üzeri için:
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak

1 Un, su, süt, yumurta ve diğer malzemeleri karıştırın. Krebinizin pürüzsüz olması için çırpma teli kullanın. Hazırladığınız hamurun ağzını kapatarak, buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Krep tavanızı ısıtın ve ısınan tavayı bir parça zeytinyağıyla yağlayın. Hamurunuzdan 1 kepçe dökerek tavaya yayın. Hamurunuz bitene kadar işlemi tekrarlayın. Fırını 165 dereceye ayarlayın.

2 İç harcı hazırlamak için tavayı ısıtın ve 2 yemek kaşığı zeytinyağıyla yağlayın. Soğan ve mantarları küp doğrayıp birkaç dakika soteleyin. Hindi kıymasını ekleyin ve sotelemeye devam edin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp ocaktan alın. Kreplerin içine harcı yerleştirin ve rulo şekilde sarın. Kürdan yardımıyla sabitleyin ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin.

3 Üzeri için küçük bir kasede zeytinyağı ve ezilmiş sarımsağı karıştırın. Bir fırça yardımıyla rulo kreplerin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 165 derece fırında 10-12 dakika pişirin. Fırından alıp sıcak servis yapın.



SEMİRSEK BÖREĞİ

6-8 kişilik
Malzemeler:
1 paket hazır baklavalık yufka
350 g orta yağlı kıyma
2 orta boy kuru soğan
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yağlamak için:
3 çorba kaşığı tereyağı

1 Soğanları yemeklik doğrayın ve ısınan tencereye 5 çorba kaşığı ayçiçek yağını dökerek ısınmasını bekleyin, soğanları kavurmaya başlayın. Soğanlar sararmaya başladıktan sonra kıymayı ilave edip kavurmaya devam edin. Tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın ve ocaktan alın.

2 Baklava yufkalarını açarak, eritilen tereyağını üzerinde gezdirin. Yufkayı ikiye ve yeniden ikiye katlayarak biraz daha yağ sürün. Ucuna bir miktar soğuyan kıymalı içten koyun ve muska şeklinde sarın. Kalan diğer yufkaları da aynı şekilde sararak, yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye dizin ve üzerlerine eritilmiş tereyağı sürerek önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.



PATATESLİ VELİBAHT

8-10 kişilik

Malzemeler:

1 su bardağı ılık su
1 su bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket instant maya
4-5 su bardağı un

İçi için:

2 orta boy haşlanmış patates
Yarım çay kaşığı tuz
1 kase beyaz peynir

Üzeri için:

Tereyağı

1 Haşladığınız patatesleri küçük bir kasede ezerek, üzerine tuz ve peynirleri ekleyip karıştırın. Ayrı yerde büyük bir karıştırma kabına mayayı, şekeri, ılık sütü ve suyu koyup karıştırın. Ardından tuz ve azar azar un koyup yoğurun (Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde etmelisiniz). Üzerini kapatıp sıcak bir yerde 1 saat kadar mayalanmasını bekleyin ve mayalanan hamuru 10 eşit parçaya bölün. Hepsini unlanmış tezgahta çay tabağı büyüklüğünde açın.

2 Üzerlerine 1 yemek kaşığına yakın hazırladığınız patatesli iç harçtan koyun. Hamuru ortada büzüştürerek kapatın ve ters çevirerek üzerini unlayın, merdane yardımıyla tatlı tabağı büyüklüğünde açın. Kurumaması için üzerlerini temiz bir bezle örtün. Son olarak açtığınız hamuru yağsız teflon veya seramik bir tavada orta ateşte pişirin. Ters çevirip pişen tarafa tereyağı sürün. Diğer yüzü de pişince tabağa ters çevirip diğer yüzünü de yağlayın. Rulo şeklinde sararak sıcak şekilde servis yapın.



KARNIYARIK BÖREK

8 kişilik
Malzemeler:
1 yemek kaşığı zeytinyağı
200 g kıyma
2 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 tutam pul biber
1/2 su bardağı ceviz
1 yufka
1 sivri biber
4 cherry domates
50 g kaşar
Üzerine sürmek için:
1 yumurta
1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 Isınan tavaya zeytinyağını dökün ve yağ ısındıktan sonra kıymayı ekleyip kavurun. Hafif suyunu salıp geri çeken kıymaları tuz, karabiber ve pul biberle tatlandırın. En son cevizleri de ilave edip, karıştırın ve ocaktan alın. Fırını 160 dereceye ayarlayın. Bir yufkayı 8 eşit dilime ayırın.

2 Ortalarına cevizli harcı ilave edin ve rulo şeklinde kenarları içe doğru kıvırarak sarın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve hazırladığınız börekleri tepsiye dizin. Bir bıçak yardımıyla böreklerin ortalarına çizik atın. 8 eşit parçaya böldüğünüz domates ve sivri biberleri böreklerin üzerine yerleştirin. Yumurtayı çırpın ve zeytinyağıyla hafif lezzetlendirin. Böreklerin kenarlarına sürün ve fırında 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkan böreklerinizin üzerine rendelenmiş kaşar ilave edin ve kaşar peynirleri eriyinceye kadar tekrar fırınlayın.



MİDYE BÖREK

6-8 kişilik
Malzemeler:
3 yufka
İçi için:
2-3 dilim balkabağı
1 yumurta
Tuz
Karabiber
Arası için:
1/2 su bardağı ayçiçek yağı

1 İç harcı için balkabağını rendeleyip bir kaba alın. Yumurtayı çırparak ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edip karıştırın. 1 yufkayı mutfak tezgahına serin. Üzerlerini bir fırça yardımıyla yağladığınız yufkaların her birini 4 eşit parçaya bölün. Yufkaları geniş kısımlarından uç kısmına doğru parmağınızla ittirerek büzdürün. Büzülen parçayı uç kısımlarından birleştirin. Birleşim ucuna balkabaklı harçtan koyup, kenarlarını hafifçe katladıktan sonra rulo şeklinde sarın.

2 Göbekte yer alan büzgü kısmına geldiğinizde sarma işlemini bırakın. Büzgülü kısmı alıp rulo yaptığınız kısmın üzerine kapatın. Midye şeklini alan börekleri, tabanını yağlı kağıtla kapladığınız fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Üzerlerine ayçiçek yağı sürdüğünüz börekleri önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika kadar pişirdikten sonra sıcak servis yapın.






PATATESLİ MALATYA BÖREĞİ

8-10 kişilik

Malzemeler:

4 yufka
2 haşlanmış büyük boy patates
3 çorba kaşığı tereyağı
1 büyük kuru soğan
Zeytinyağı
Maydanoz
Tuz
Karabiber

Üzeri için:

1 yumurta sarısı
Böreğin üst kısmına yetecek kadar süt

1 Soğanları ince kıyın, zeytinyağında soteleyin ve soğumaya bırakın. Haşladığınız patatesleri rendeleyin, soğanla patatesleri karıştırın. Tereyağını bir tavada eritin, bir miktar zeytinyağı ile karıştırın.

2 Yufkayı tezgaha serin, çok az yağ karışımı serpin ve ikiye katlayın. Oluşan yarım daire şeklindeki yufkayı da az miktarda yağlayın. Patatesli harcı her yerine gelecek şekilde serpiştirin. Yarım daire şeklindeki yufkanın düz kenarından 2 cm içeriye oklavayı koyun. Oklavayla birlikte yufkayı rulo yapın. Elinizle iki kenardan tutarak ortaya doğru büzün. Gül böreği gibi birbirinin etrafına dolayın.

3 Yağladığınız bir fırın tepsisine alın. Diğer yufkaları da aynı şekilde büzün ve tepsideki böreğinizin etrafına sırayla dolayarak yufkaları tamamlayın. Kalan yağın içine yumurta sarısı ve birazda süt ekleyin, böreğin üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.



MİNİ RULO AÇMA BÖREK

6 kişilik

Malzemeler

Hamuru İçin:

1.5 su bardağı ılık süt
1/2 su bardağı sıvı yağ
1/2 su bardağı yoğurt
3 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
6.5 su bardağı un

İçi için:

250 g peynir
1 yemek kaşığı ince kıyılmış dereotu
1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
3 yumurta beyazı

Ara katları için:

250 g eritilmiş tereyağı

Üzeri için:

1 yumurta sarısı
Çörek otu

1 Ilık süt içerisine toz şeker ve kuru mayayı ilave ederek üzerini kapatın ve kabarması için 5 dakika bekleyin. Yoğurma kabı içerisine yumurta sarılarını, yoğurdu, sıvı yağı, tuzu ve erittiğiniz mayayı ilave edin. Tüm sıvı malzemeyi karıştırın. Yavaş yavaş un ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında, ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru mayalanması için bekletmeden küçük portakal boyunda 6 bezeye bölün. Her bezeyi hazır yufka büyüklüğünde un ve oklava yardımıyla açın.

2 Aralarını erittiğiniz tereyağı ile yağlayarak üst üste koyun. Yağlanmış 6 kat yufkayı gözleme şeklinde katlayın. 20 dakika buzdolabında, üzerini nemli bir bezle örterek bekletin.

3 Peynir, maydanoz ve dereotunu, yumurta akları ile karıştırın. Dolaptan çıkardığınız hamuru, olabildiğince ince açın. Hamuru karelere bölün. Karelerin bir kenarına peynirli iç malzemeden koyup rulo şeklinde sarın. Hazırladığınız rulo börekleri fırın tepsisine 2'şer parmak aralıklarla dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serpin ve önceden ısıttığınız 200 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.



PIRASALI YUMUŞAK RULO BÖREK

8-10 kişilik
Malzemeler:
Hamuru için:
2.5 su bardağı süt
2 yumurta akı (Sarıları üzeri için ayrılacak)
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket instant maya
1 çay bardağı sıvı yağ
6.5-7 su bardağı un
İçine sürmek için:
125 g eritilmiş tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağ
İç harcı için:
500 g pırasa
100 g kıyma
1 havuç
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Üzeri için:
2 yumurta sarısı
Susam
Çörek otu

1 Pırasaları yıkadıktan sonra ince doğrayın. 100 g kıyma ile 2 yemek kaşığı sıvı yağı tavaya koyun ve ocağın üzerinde kıyma suyunu salıp çekene kadar kavurun. Üzerine havuç rendesi ilave ederek biraz daha kavurun. Pırasaları ilave edin ve kısık ateşte pırasalar yumuşayıncaya kadar pişirin. Biraz tuz ekleyip karıştırın. Hazırladığınız pırasalı iç harcı ocaktan alıp soğumaya bırakın.

2 Tereyağını eritin ve yarım çay bardağı sıvı yağ ilave edip karıştırın. Börek hamurunu hazırlamak için un haricindeki malzemeleri yoğurma kabı içerisinde karıştırın. Elde edilen karışıma azar azar un ilave edin ve ele yapışmayan yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru, mayalanması için bekletmeden 6 eşit parçaya ayırın. Bezelerden ilkini hafif unlu bir zemin üzerinde oklava yardımı ile ince açın. Açılan hamurun üzerine fırça yardımı ile tereyağı ve sıvı yağ karışımından sürün.

3 Hamurunuzu yağladıktan sonra her yerine pırasalı iç harçtan koyun ve kenardan başlayarak rulo şeklinde sarın. Elde edilen ruloyu bıçak yardımı ile 2 parmak aralıklarla kesin ve yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin. Bütün bezeleri aynı işlemden geçirin. Böreklerin üzerine fırça yardımı ile yumurta sarısı sürün ve arzuya göre susam ile çörek otu serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Pişen böreği ılık olarak servis yapın.



SERVİS ÖNERİSİ
Böreği arzu ettiğiniz başka bir iç harcı ile de deneyebilirsiniz.

TAZE SOĞANLI SİGARA BÖREĞİ

2 kişilik
Malzemeler:
1 yufka
1 kase Manyas peyniri
1 yumurta
3-4 dal taze soğan
2-3 dal maydanoz

Yufkaları üçgen şeklinde kesin. Bir kaseye Manyas peynirini rendeleyin. Yumurtayı ayrı bir kasede çırparak peynire ekleyin. Taze soğan ve maydanozları ince kıyarak ilave edip karıştırın. Hazırladığınız harcı, kestiğiniz yufkalara paylaştırıp sıkı sıkı sarın. Sardığınız ucun son kısmını açılmaması için suya batırın. Daha sonra kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektirin ve sıcak servis yapın.



ŞİŞ BÖREK

3 kişilik
Malzemeler:
6 çöp şiş çubuğu
2 yufka
Uzun sosis
Su

1 yufkayı masaya tamamen açın, ardından ikiye katlayın. Kapalı olan kısmın ucuna uzun sosisleri dizin. Daha sonra sara sara ilerleyin. Elinizde içi sosis dolu bir rulo yufka olacak; o ruloyu en başından itibaren küçük küçük kesin. Kesim işlemi bitince içi sosis dolu, etrafı yufkalı küçük yuvarlakları alıp ucunu suya batırın. Son olarak çöp şişe dizip, tavada kısık ateşte önlü arkalı kızartın.



HAŞHAŞLI BÖREK

6-8 kişilik
Malzemeler:
1/2 paket yaş maya
1 yumurta
1 yemek kaşığı şeker
1 su bardağı ılık süt
3/4 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
3-4 su bardağı un
İç harcı için:
1 çorba kasesi haşhaş ezmesi
3 yemek kaşığı sıvı yağ

1 Şeker ve yaş mayayı ılık sütün içerisinde çözdürün ve 2-3 dakika aktive olması için bekleyin. Elenmiş unu, sıvı yağı ve yumurta beyazını mayalı karışıma ekleyip karıştırın. En son tuzu da ekleyerek yoğurun. Hamurun yumuşak ama elinize yapışmayacak kıvamda olması gerekiyor. Mayalanması için 45-50 dakika streç filmle kapalı şekilde dinlendirin. Hamur 2 katına çıkınca tezgaha alın ve 5 bezeye bölün. Haşhaş ezmesinin içerisine sıvı yağı ekleyip karıştırın.

2 Fırını 190 derecede ısıtın. Bezelerden birini un serpilmiş tezgaha alın ve mümkün olduğunca ince açın. Açtığınız hamurun üzerine, her yerine gelecek şekilde haşhaş ezmesinden sürün. Başka bir bezeyi alın ve onu da aynı şekilde açıp üzerine yine haşhaş ezmesi sürün ve bütün bezeler için aynı işlemi uygulayın. İki tane yarım daire oluşturacak şekilde, ortadan ikiye kesin ve üst üste koyun.

3 Ardından 2 parmak kalınlığında şeritler kesin. Her kestiğiniz şeridi başından ve sonundan tutup ters yöne çevirerek burun. Şeritleri yağlanmış tepsiye ister düz, isterseniz döndürerek (Gül böreği gibi) dizin. Üzerlerine sıvı yağ sürüp, önceden ısıttığınız fırında üzerleri kızarana kadar, yaklaşık 30 dakika pişirin ve sıcak servis yapın.



KASE BÖREK

8 kişilik
Malzemeler:
6 yufka
Sosu için:
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı su
İç harç için:
5-6 patates
1 soğan
2-3 yeşil biber
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Susam

1 Patatesleri haşlayıp rendeleyin veya arzuya göre küçük küçük doğrayın. Patateslere küçük doğranmış soğanı, biberleri, baharatları ve sıvı yağı ilave edin. Yufkayı tezgah üzerine açın ve artı şeklinde 4'e bölün. 1 parça yufka, su ve sıvı yağdan oluşan sosu fırça yardımıyla iyice soslayın. Kase içine yufkayı pileli bir şekilde ve alt kısmı biraz kalın olacak şekilde yerleştirin (Ters çevireceğiniz için yufka üstte daha kalın olmalı).

2 Yufka üzerine patates harcından bolca yerleştirin ve kenarlarını üzerine kapatın. Daha sonra ters çevirerek yağlı kağıt yerleştirdiğiniz tepsiye börekleri dizin. Bu şekilde bütün yufkaları hazırlayın. Üzeri için yumurtayı çırpın, sıvı yağı ekleyip karıştırın ve böreklerin üzerine sürün. Susam serpin ve 200 derecede önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.



KATMER BÖREK

6-8 kişilik
Malzemeler:
Hamuru için:
2 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı su
2 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı şeker
1 paket insant maya
6 bardak un
250 g margarin veya tereyağı
İçi için:
1 kg ıspanak
1 soğan
250 g beyaz peynir
Karabiber
Pul biber
Maydanoz

1 Hamur için margarin ve yumurtanın birini kenara ayırın. Kalan malzemeleri karıştırarak hamurunuzu yoğurun ve 15-20 dakika hamuru dinlenmesi için oda sıcaklığında bekletin. Hamur beklerken iç harcını hazırlayın. Ispanakları yıkayıp iyice süzün. İnce kıyın ve elinizle sıkarak fazla suyunu atın. Bir karıştırma kabına alın. Soğanı iyice kıyın ve ıspanağa ekleyip hafif tuz serpin. Peyniri rendeleyin, baharatları ekleyin ve hepsini harmanlayın.

2 Dinlenen hamuru 6 bezeye ayırın. Her bezeyi yuvarlak hale getirdikten sonra merdane yardımı ile olabildiğince ince açın. Açtığınız her bezenin üzerini yağlayıp, katmer şeklinde katlayarak kenara koyun. Bezelerin tamamını aynı işlemden geçirdikten sonra ilk yağladığınız bezeden başlayarak uzunlamasına ve dikdörtgen şeklinde tekrar açın. Açtığınız hamurun uzun kenarına hazırladığınız iç harçtan koyun ve hamurunuzu 3'e katlayarak fırın tepsisinin içerisine koyun.

3 Tüm bezeler için aynı işlemi uygulayın. 5 tane dikdörtgen katlanmış ve içerisinde iç harcı olan hamuru fırın tepsisine koyduktan sonra her birini 5'e bölerek 25 tane kare şeklinde ayırın. Kenara ayırdığınız yumurtanın sarısını, içerisine biraz sıvı yağ ekleyerek fırça ile karelerin üzerine sürün. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.



SÜSLÜ BÖREK

6 kişilik
Malzemeler:
Hamuru için:
500 g un
45 g süt
300 g su
10 g kuru maya
1 yemek kaşığı bal
1 yemek kaşığı zeytinyağı
10 g tuz
İçi için:
500 g kıyma
1 soğan
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yeşil biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1/2 demet dereotu

1 Hamur için unu bir kabın içerisine eleyin. Kuru mayayı bir miktar ılık süt ile bir bardağın içerisinde sulandırın. Aktive ettiğiniz kuru mayayı ve kalan malzemeleri unun üzerine ekleyin. En son tuzu ekleyin ve yoğurmaya devam edin. Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru ceviz büyüklüğündeki parçalar halinde unlanmış tezgahın üzerinde mayalandırın.

2 İç harcı için soğanları küp küp, yeşil biberleri halka halka doğrayın ve soğanlarla birlikte hafifçe yağlanan tavada soteleyin. Soğanlar ve biberler sotelenince kıymayı ilave edin. Kıyma kavrulurken baharatlar ve tuz ile aromalandırın. Kıyma kavrulunca dereotunu iri iri doğrayıp harç ile karıştırın. Fırını 170 derecede ısıtın.

3 Mayalanan hamurları avuç içinizde büyüterek ortalarına kıymalı harcı yerleştirin. Ağzı tam kapalı kalmayacak şekilde iyice yağlanıp unlanan yuvarlak kek kalıbına dizin. Hamurları sıkıştırmaya özen gösterin. Önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika iyice kızarana kadar pişirin.



HAŞHAŞ EZMELİ MERCİMEKLİ BÖREK

10 kişilik
Malzemeler:
4 yufka
Yufkaların arası ve üzeri için:
1 su bardağı haşhaş ezmesi
1 su bardağından biraz fazla zeytinyağı
İç harcı için:
1.5 su bardağı yeşil mercimek
1-2 soğan
1 çay bardağı ceviz
1 yemek kaşığı salça
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Pul biber
Kırmızı toz biber

1 İç harcı hazırlamak için yeşil mercimeği yumuşayana kadar haşlayın. Bir tavada yağ ile ince doğranmış soğanı soteleyin ve salçayı ekleyip karıştırın. Yeşil mercimeği ekleyin ve birkaç dakika daha soteleyin. Ardından cevizlerle baharatları da ekleyip karıştırın ve ocaktan alın.

2 Yufkaları ıslatmak için yağ ve haşhaş ezmesini karıştırın. Hafif sıvı hale geldiğinde bir yufkayı serip üzerine sürün. Diğer bir yufkayı da üzerine kapatarak 16 eşit parçaya üçgen olarak bölün. Her üçgene iç harçtan koyup sarın ve yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Kalan sostan böreklerin üzerine sürün ve diğer iki yufkayı da bu şekilde tamamlayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirin.



LAHANALI ÜSTÜ AÇIK BÖREK

6-8 kişilik
Malzemeler:
Hamuru için:
1 su bardağı ılık süt
Yarım su bardağı ılık su
Yarım su bardağı sıvı yağ
2 yumurta (1 tanesinin sarısı üzerine)
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket instant maya
4 su bardağı un
İç harcı için:
Yarım beyaz lahana
1 soğan
350 g kıyma
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
4-5 yemek kaşığı sıvı yağ
200 g rendelenmiş beyaz peynir
Aralarına sürmek için:
250 g eritilmiş tereyağı

1 Hamuru için gerekli olan malzemeleri derin bir karıştırma kabına alın ve çok sert olmayan pürüzsüz bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Üzerini streç film ile örtüp yarım saat mayalanmaya bırakın.

2 İç harcı için lahanayı ince ince kıyın. Soğanı yemeklik doğrayın ve bir tencereye alın. Sıvı yağı ilave edip sotelemeye başlayın. Kıymayı ekleyip sotelemeye devam edin. İnce kıydığınız lahanaları da ekleyip, lahanalar yumuşayana kadar soteleyin. Tuz ve baharatları ilave edip karıştırın. Ocaktan alıp oda sıcaklığında soğutun.

3 Mayalanan hamuru 9 eşit bezeye bölün. Hafif unlanmış zeminde 3'er bezeyi tatlı tabağı büyüklüğünde açıp, aralarına bir kaşık yardımıyla eritilmiş tereyağı sürün. 3. yufkanın üzerine yağ sürmeden oklava ile tepsinin kenarlarından 10'ar santim sarkacak büyüklükte ince açın. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin ve üzerine eritilmiş tereyağı gezdirin. Diğer 3'erli bezeleri de aynı şekilde ince açıp arasını yağlayarak tepsiye yerleştirin.

4 Tepsinin kenarından sarkan kısmın iç taraflarına rendelenmiş peynir serpin. Peynirli kenarları pile pile katlayarak tepsinin içine doğru kapatın. Ortada oluşan boşluğa da hazırladığınız lahanalı ve kıymalı harcı yayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında alt-üst kızarana kadar pişirin. Kızardıktan sonra fırın ısısını 170'e düşürüp üzerini yağlı kağıt ile örtün ve 10-15 dakika daha pişirdikten sonra fırından alın. Dilimleyerek sıcak servis yapın.



PUF BÖREĞİ

4 kişilik
Malzemeler:
1 yumurta
1.5 su bardağı un
1/2 su bardağı ılık su
1 çay kaşığı silme kabartma tozu
1 tatlı kaşığı elma sirkesi
1 çay kaşığı tuz
İçi için:
200 g yağsız beyaz peynir ya da lor peyniri
8-10 dal maydanoz yaprağı
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvı yağ

1 Un, kabartma tozu ve tuzu geniş bir kaba alıp karıştırın. Orta kısmını parmak uçlarınızla açarak yumurtayı kırın. Ilık suya sirkeyi ekleyip yavaş yavaş orta kısma dökün ve parmak uçlarınızla karıştırın. Yanlardan orta kısma doğru un alarak, ne çok sert ne de çok yumuşak olmayacak bir hamur elde edin. Hamurun üzerini streç fimle örterek 35-40 dakika dinlendirin.

2 Peyniri rendenin ince bölümü ile rendeleyip ince kıydığınız maydanozla karıştırın. Dinlenmiş hamuru yumurta büyüklüğünde parçalara ayırıp elinizle yuvarlayın. Hafif unladığımız tezgahta hamur bezelerini merdane ile ince şekilde açın. Kare şeklinde kestiğiniz hamurların yarısına peynirli malzemeden koyun, diğer yarısını da üzerine kapatarak kenarlarını çatalla ya da kare kalıp ile bastırarak kesin. Kızgın yağda arkalı önlü kızartıp kağıt havlu üzerinde fazla yağını çektirin ve ılık servis yapın.



ÇELENK BÖREK

6 kişilik

Malzemeler:

2 yufka
4-5 mantar
1 kırmızı biber
10 dilim sucuk
2 yemek kaşığı mısır
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
1/2 su bardağı süt
1/3 su bardağı sıvı yağ
Yumurta sarısı
Kaşar peyniri

Yağladığınız tavada mantar, biber ve sucukları soteleyin. Sonrasında içine mısır ve baharatları ilave edin. Sütü ve sıvı yağı iyice çırpın ve iki yufkanın arasına sürün. Yufkaları üçgen şekilde kesin, oklavaya yarıya kadar sarıp büzün ve kürdanla tutturun. Uç kısmında kalan fazlalığı içe doğru katlayın. Ortasına harcı koyup yufkalara yumurta sarısı sürün ve kaşar peyniri ekleyip 180 derece fırında 15 dakika pişirin.



TAVUKLU GARNÜTÜRLÜ BÖREK

6-8 kişilik

Malzemeler:

2 yufka
350 g tavuk göğsü
2 orta boy havuç
1 su bardağı bezelye
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
3 yemek kaşığı zeytinyağı
4 yemek kaşığı yoğurt
1 yumurta beyazı

Üzeri için:

1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı haşhaş tohumu

1 Tavuk göğsünü haşlayın. Havuçları küp küp doğrayın. Ayrı bir tencerede doğradığınız havuçları 10 dakika haşlayın. Bezelyeleri haşlanmakta olan havuçların üzerine ekleyip 2 dakika daha haşlamaya devam edin. Havuç ve bezelyeleri süzerek soğuk su ile durulayın. Haşlanan tavuğu minik minik doğrayın ve sebzelerin üzerine ekleyin. Tuz, karabiber, pul biber ve zeytinyağını da ekleyerek karıştırın.

2 Ayrı bir kapta yoğurt ve yumurta beyazını karıştırın. Yufkaları 3-4 parmak kalınlığında şeritler halinde kesin. İki uçta kalan kısa şeritleri kenara ayırdıktan sonra kalan şeritleri ortadan ikiye kesin. Şeritlerin üzerine 1 tatlı kaşığı kadar yoğurtlu sostan sürün. Daha sonra uç kısmına bir yemek kaşığı tavuklu harçtan koyarak, muska şeklinde katlayın. Tüm yufkalar için aynı işlemi yapıp tamamladıktan sonra, yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye börekleri yerleştirin. Üzerlerine fırça ile yumurta sarısı sürüp, haşhaş tohumu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin ve sıcak servis yapın.



KURU YUFKA BÖREĞİ

6-8 kişilik
Malzemeler:
9 kuru yufka
Yufkaları ıslatmak için:
2.5 çay bardağı su
1 çay bardağı süt
Yufka araları için:
1 çay bardağı sıvı yağ
İçi için:
200-250 g yağsız dana kıyma
1 büyük boy kuru soğan
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

1 Kıymayı sıvı yağ, tereyağı ve tuz ile birlikte tavaya alın. Kıyma suyunu çekene kadar kavurun ve üzerine küp doğranmış soğanları ilave ederek, soğanlar şeffaf renk alana kadar kavurmaya devam edin. Karabiber ilave edip ocaktan alın. Fırın tepsisini sıvı yağ ile yağlayın.

2 Süt ve suyu bir tepsiye dökün. Bir yufkayı alarak her iki tarafını da bu karışımda ıslatıp fazla sıvıyı süzün ve fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine 1 yemek kaşığı kadar sıvı yağ gezdirin. 4 yufkayı daha ıslatarak aralarına sıvı yağ gezdirin. Ancak en üstteki yufkayı yağlamadan, üzerine kıymalı harcı eşit miktarda dağıtın. Üzerine 4 yufka daha ıslatıp aralarına sıvı yağ gezdirerek yerleştirin. En üstteki yufkanın üzerine de sıvı yağ gezdirip böreği ocağın küçük bölümünde, her yerinin eşit kızarması için tepsiyi çevirerek kızartın. Bir tarafı kızaran böreği ters çevirip diğer tarafını da aynı şekilde kızartın ve dilimleyerek sıcak servis yapın.



ENGİNARLI BÖREK

6 kişilik
Malzemeler:
3 yufka
İç harcı için:
2 havuç (Rendelenmiş)
8-10 konserve bebek enginar
200 g beyaz peynir
Yarım demet dereotu
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Sosu için:
4 yemek kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
2 yumurta

1 İç harcını hazırlamak için bir tavada zeytinyağını ısıtın. Rendelenmiş havucu ekleyip soteleyin. Enginarları ikiye bölün ve havuçlara ilave edip ocaktan alın. Rendelenmiş peynir ve ince kıyılmış dereotunu ekleyip karıştırın.

2 Sosu hazırlamak için yoğurt, sıvı yağ ve yumurtaları bir kasede çırpın. Kare bir fırın kabına, yufkanın kenarları dışında kalacak şekilde bir yufkayı yerleştirin. Üzerine bir miktar sos sürün. İkinci yufkayı da aynı şekilde yayın ve tekrar sos sürüp üçüncü yufkayı serin. Hazırladığınız harcı yufkaların üzerine yayın. Kenardan sarkan yufkaları kıvırarak harcın kenar kısmına yerleştirip çerçeve oluşturun. Kalan sosu kenarlara sürün ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.



KABAKLI BÖREK

8-10 kişilik

Malzemeler:

1 paket milföy hamuru

5 kabak

1 havuç

1 soğan

1 çay kaşığı karabiber

1 tutam tuz

1 tatlı kaşığı soya sosu

Süslemek için:

1 yumurta

1 çorba kaşığı ayçekirdeği içi (Arzuya göre çörek otu veya susam)

1 Havuç ve kabakların kabuklarını soyup rendeleyin. Soğanları küp küp doğrayıp sularını sıkın. Fırını 165 derece fansız programda ayarlayın. Milföy hamurlarınızı buzlarının çözünmesi için oda sıcaklığında bekletin. Tavayı ısıtın, bir yemek kaşığı zeytinyağı ile yağlayın. Tavaya soğanları koyun ve kavurun. Kabak ve havuçları ilave edip kavurma işlemine sebzeler yumuşayana kadar devam edin. Tuzu ve soya sosunu ekleyip soğumaya bırakın.

2 Milföy hamurlarınızı merdane yardımı ile hafif unlayarak kare şeklini bozmadan inceltin. Harcı bir kenara koyup diğer kenarı harcın üzerine kapatın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Yumurtayı çırpın ve böreklerin üzerine sürün. Çörek otu serpip önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika kontrol ederek pişirin ve sıcak servis yapın.



PAZILI ARNAVUT BÖREĞİ

8-10 kişilik
Malzemeler:
Hamuru için:
1 kilo un
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar sıcağa yakın ılık su
İçi için:
2 demet pazı
1 soğan
Tuz
Yağlamak için:
250 g eritilmiş tereyağı
1 su bardağı sıvı yağ

1 Hamuru için un ve tuzu derin bir karıştırma kabına eleyin. Üzerine yavaş yavaş ılık suyu ilave ederek yoğurmaya başlayın. Ele yapışmayan pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini hafif nemli bir bezle örterek 20-25 dakika dinlendirin.

2 İç harcını hazırlamak için pazı yapraklarının sap kısımlarını kesin ve iyice yıkayıp ince ince doğrayın. Soğanı da yemeklik doğrayıp pazıya ilave ederek, üzerine tuz serpin ve elinizle ovalayın. Suyunu sıkarak başka bir kaba alın.

3 Tereyağı ve sıvı yağı bir tavaya koyun, dinlenen hamuru eşit büyüklükte 24 parçaya ayırın. 12 adet bezeyi merdane yardımı ile tek tek tabak büyüklüğünde açarak, üzerlerine yağ sürün ve üst üste dizin. Diğer bezeleri de aynı şekilde açarak yağlayın ve üst üste dizerek 12 katlı, 2 adet hamur elde edin.

4 12 katlı hamurlardan ilkini merdane yardımıyla tepsi büyüklüğünde açın ve yağlanmış tepsi içine yerleştirin. Tepsiye yerleştirilen hamurun üzerine hazırladığınız iç harcı yayın. Diğer 12 hamuru da aynı şekilde açıp harcın üzerini kapatacak şekilde hafif büzdürülerek yayın ve kapatın. Üzerine kalan yağı gezdirip her yerini yağlayın ve önceden ısıtılmış 175 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin.

LEZZET'İN FAVORİSİ



MISIR UNLU KEÇİ PEYNİRLİ BÖREK

6-8 kişilik
Malzemeler:
Hamuru için:
3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar su
İçi için:
350 g yağlı sert beyaz keçi peyniri
150 g lor peyniri
Açmak için:
Mısır unu
Islatmak için:
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ

1 Hamuru için unu derin bir kaba eleyin ve tuzu ekleyip harmanlayın. Suyu yavaş yavaş ilave ederek yoğurmaya başlayın. Ele yapışmayan yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini örtüp 20 dakika kadar dinlendirin.

2 Dinlenen hamuru 20 küçük bezeye ayırın. Her birini hafif unlanmış zeminde pasta tabağı büyüklüğünde açın. Sonra tek tek mısır unu ile unlayarak açabildiğiniz kadar ince açın. Temiz bir masa örtüsünün üzerine serip kurumamaları için aralarına mısır unu serperek üstlerini örtün.
Tüm bezeler bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın.

3 Ocak üstü sacı ya da elektrikli sacı ısıtın ve yufkaları tek tek sacda arkalı önlü hafif kurutun. Yufkaların birini yağlanmış yuvarlak bir tepsiye alın. Süt ve sıvı yağı bir kapta karıştırıp kaşık yardımıyla yufkanın üzerine gezdirin. Sonra peynir karışımından serpiştirin. Diğer yufkayı üzerine kapatın ve süt-yağ karışımını gezdirin. Tekrar peynir serpin. Bu şekilde tüm yufkalar bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. En üstteki yufkayı sadece süt-yağ karışımıyla ıslatıp, önceden ısıtılmış 200 derece fırında alt-üst kızarana kadar pişirin. Fırından alıp dilimleyerek sıcak servis yapın.

LEZZET'İN FAVORİSİ



PEYNİRLİ SANDVİÇ BÖREK

4 kişilik
Malzemeler:
2 yufka
300 g lor peyniri
1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 orta boy domates
1 orta boy yeşil dolmalık biber
1 yumurta
3 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1 yemek kaşığı yoğurt
1/4 çay kaşığı tuz
1/4 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber
Servisi için:
1/2 demet maydanoz

1 Peynirli iç harcı hazırlamak için kabuğunu soyduğunuz domatesi küçük küpler halinde doğrayın. Sarı dolmalık biberin de çekirdeklerini alarak, domateslerle aynı boyutta kesin. Lor peyniri, rendelenmiş kaşar peyniri, domates, dolmalık yeşil biber küpleri, yumurta, tuz ve taze çekilmiş tane karabiberi karıştırın.

2 Mutfak tezgahı üzerine açtığınız yufkaları ortadan ikiye kesin. Ayçiçek yağının yarısı ve yoğurdu küçük bir kapta karıştırdıktan sonra yufkaların üzerine sürün. Peynirli iç harcı orta kısımlarına yayıp kenarlarını içe doğru katladıktan sonra iri rulolar halinde sarın. Böreklerin üzerini kalan ayçiçek yağıyla hafifçe yağladıktan sonra önceden kızdırdığınız tavaya alın.

3 Orta ateşte ters-yüz edip hafif bir renk alana kadar kızartın. Servis tabağına alın ve dilimleyerek servis yapın.



PATATESLİ İTALYAN BÖREĞİ

4 kişilik
Malzemeler:
6 patates
1 yumurta
1 çay bardağı galeta unu
1/4 muskat rendesi
100 g mozzarella peyniri
2 çorba kaşığı taze kaşar
5 dilim salam veya jambon
2 çorba kaşığı parmesan peyniri
1/4 demet maydanoz
50 g tereyağı

1 Haşladığınız patatesleri ezin, tuz ve karabiberi ekleyin. Parmesan peynirinin yarısını, muskat rendesini ve yumurtaları ilave edip karıştırın, kenarda soğumaya bırakın. Mozzarella peynirini ve salamı küp küp doğrayın. Kıyılmış maydanozu ve kalan parmesanı ekleyip karıştırarak harcı hazırlayın. Kelepçeli fırın kabını yağlayıp, üzerine galeta unu serpin.

2 Elinizi ıslatın ve patates püresini fırın kabına yayın. Üzerine hazırladığınız harcı ve en üste kalan patates püresini yayın. Üzerine tekrar galeta unu serpin ve eritilmiş tereyağını dökün. 170 derece ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin ve fırından çıkardığınız böreği 15 dakika dinlendirip servis yapın.



ZERVET BÖREĞİ

8-10 kişilik
Malzemeler:
1 su bardağı su
Yarım su bardağı süt
1 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
450 g kuzu kuşbaşı
2 dilim beyaz peynir
1 kuru soğan
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Yağlamak için:
Yarım paket margarin
1 kahve fincanı sıvı yağ

1 Yumurtayı kırarak içine tuzu ilave edin ve parmak uçlarınızla hafifçe yoğurmaya başlayın. Ardından ılık suyu ve sütü ekleyin. Orta sertlikte bir hamur elde edene kadar un ilave edin. Hamurun daha pürüzsüz olması için tezgah üzerinde yoğurmayı tercih edebilirsiniz. Hazır olan hamuru yarım saat üzerine örtü sererek bekletin.

2 İçi için ocakta ısıttığınız tavaya, 1 kahve fincanı sıvı yağı dökün. Eti içine atarak suyunu bırakıp, yeniden çekene kadar kavurun ve bir kenarda soğumaya bırakın.

3 Hazır olan hamurumuzu ikiye bölerek, merdane yardımıyla olabildiğince ince açın. Erittiğiniz margarinin yarısını hamurun yüzeyine sürün ve hamuru rulo haline getirin. Rulo yaptığınız hamuru çekerek uzatın ve ilk önce sağdan sola doğru gül böreği şeklinde katlayın, ardından soldan sağa doğru katlayarak şekil verip üst üste koyun. Diğer hamur parçasına aynı şekli verdikten sonra, hamurları buzdolabında 15 dakika bekletin.

4 İç harcınız için küçük doğranmış çiğ soğana tuz ilave ederek elinizle ovun. Soğanı etin üzerine ilave edin ve ince kıyılmış maydanozu, beyaz peyniri, kuşbaşı kavurmaya ekleyin. Son olarak da karabiber ekleyin.

5 Hamuru dolaptan çıkarın ve merdane ile tepsiye göre açın. Hazırladığınız iç harcı hamurun üzerine yayın. Diğer hamuru da aynı şekilde açarak harcın üzerine yerleştirin. Kenarları içeri doğru bastırın. Üzerine eritilmiş margarin gezdirin ve üçgen dilimler halinde kesip önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.



ENTEKKE BÖREĞİ

8-10 kişilik
Malzemeler:
Hamuru için:
1 paket yaş maya
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
Aldığı kadar su
1 kg un
İç harcı için:
200 g yağlı dana kıyma
Yarım demet maydanoz
1 kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı

1 Tuz, şeker ve yaş mayayı derin bir yoğurma kabında, 1 bardak ılık su ile eritin. Unu ilave ederek yoğurmaya başlayın. Yavaş yavaş suyu ekleyin. Ele yapışmayan yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle kapatarak 30 dakika dinlenmeye bırakın.

2 Böreğin iç harcını hazırlamak için yemeklik doğradığınız soğanı kıyma ile beraber kavurun. Kıymanın rengi dönmeye başlayınca ince kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberi ekleyin. Kabaran hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler kopartıp açın. İçine kıymalı harçtan koyarak kapatın. Kenarlarını çatal yardımıyla bastırdıktan sonra kızgın yağda kızartın. Kızaran börekleri kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektirin ve sıcak servis yapın.



AVCI BÖREĞİ

6-8 kişilik

Malzemeler:

3 hazır yufka
3 yemek kaşığı sıvı yağ
3 yemek kaşığı su

İçi için:

300 g orta yağlı kıyma
1 soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı ince bulgur
50 g ceviz içi
10 dal maydanoz
1/2 çay kaşığı Tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
1/4 çay kaşığı kimyon

Börekleri kaplamak ve kızartmak için:

2 yumurta
1 su bardağı galeta unu

1 Kıymalı iç harç için soğanı küçük parçalar halinde doğrayın. Maydanoz yapraklarını ve ceviz içini kıyın. Kapaklı küçük bir kaseye aldığınız köftelik ince bulgurun üzerini örtecek kadar sıcak su ekleyin. Kapağını kapatıp şişmesi için kısa bir süre bekletin. Orta yağlı kıymayı kavurun. Kıyma renk almaya başladığında tereyağı ve doğranmış soğanları katın. Soğanlar diriliğini kaybedip kıyma suyunu çekene kadar kavurmaya devam edin. Kavrulan kıyma karışımına suyunu çeken ince bulgur, ceviz içi, tuz, karabiber ve kimyon ilave edip karıştırdıktan sonra ocaktan alın. Son olarak ince kıyılmış maydanoz katıp soğuması için bir kenarda bekletin.

2 Hazır yufkaları düzgün bir şekilde üst üste açıp 8 eşit parçaya bölün. Sıvı yağ ve suyu küçük bir kapta karıştırın. Üçgen yufka parçalarını bir yumurta fırçası yardımıyla yağlayıp, geniş kısımlarına hazırladığınız kıymalı iç harçtan dolu 1 yemek kaşığı kadar dağıtın. Kenarda kalan yufka parçalarını içe doğru katlayıp sigara böreği hazırlar gibi yufkaları rulo şeklinde sarın. Her bir yufka için aynı işlemi tekrarlayın.

3 Yumurtaları geniş bir kapta çırpın. Elenmiş galeta ununu düz bir tabağa alın. Hazırladığınız avcı böreklerini öncelikle çırpılmış yumurtaya, ardından galeta ununa bulayın. Tabanını yağlı kağıtla kapladığınız fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15-20 dakika kadar pişirin.



PENCERE BÖREK

Malzemeler:
4 yumurta
8 milföy
Taze fesleğen
5-6 cherry domates
200 g kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

1 Milföylerin 4 tanesini yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye yerleştirin. Diğer 4 tanesinin orta kısmını kare şeklinde kesip çerçeve oluşturun ve diğer milföylerin üzerine yerleştirin. Ortalarını çatalla birkaç yerinden delin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10-15 dakika pişirip fırından alın.

2 Ardından ortalarına rendelenmiş kaşar peyniri ve fesleğenleri koyun. Üzerine yumurtaları kırıp domatesleri ekleyin ve tekrar fırına verin. Yumurtalar pişene kadar fırında bekletin. Sıcak servis yapın.



PIRASALI KOL BÖREĞİ

6-8 kişilik
Malzemeler:
1 su bardağı su
Yarım su bardağı süt
1 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 kg pırasa
250 g sert beyaz peynir
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı tuz
Yağlamak için:
Yarım paket margarin
1 çay bardağı sıvı yağ

1 Yumurtayı kırarak içine tuzu ilave edin ve parmak uçlarınızla hafifçe yoğurmaya başlayın. Ardından ılık suyu ve sütü ilave edin. Orta sertlikte bir hamur olana kadar un ekleyin. Hazır olan hamuru yarım saat, üzerine örtü sererek bekletin.

2 Pırasaları ince kıyıp hafif tuz serpip elinizle ovalayın. Beyaz peyniri rendeleyin ve pırasaya ekleyip karıştırın.

3 Dinlenen hamuru ikiye bölerek merdane yardımıyla olabildiğince ince açın. Erittiğiniz margarine sıvı yağı ekleyip karıştırın ve açtığınız hamurun yüzeyini kaplayacak şekilde sürün. Hamuru sararak rulo haline getirin. Rulo yaptığınız hamuru çekerek uzatın ve karşılıklı uçları tutup sağdan sola doğru ve soldan sağa doğru olmak üzere içe doğru sararak gül böreği şeklini verin. Elde ettiğiniz hamur rulolarını üst üste koyun. Diğer hamur bezesine de aynı işlemleri uygulayıp üzerlerini streç film ile kapatın ve buzdolabına alıp 15 dakika bekletin.

4 Hamuru dolaptan çıkarın ve hafif unlanmış zeminde oklava ile olabildiğince ince açın. Üzerine bir kaşık yardımıyla yağ karışımından gezdirin. Hazırladığınız iç harcı hamurun üzerine yayın. Hamuru çok sıkı olmayacak şekilde rulo sarın ve iki uçtan tutarak içe doğru katlayın. Katlı uçları tekrar birleştirerek U harfi görüntüsü verin. Diğer hamuru da aynı şekilde açarak aynı işlemi tekrarlayın. Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirip fırça ile yağ sürün ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar yaklaşık 45-50 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.



FİHRİST



YAYINCI
Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş.

YAYIN YÖNETMENİ
VECİHE SÖZERİ (Sorumlu)

TARİFLER VE YAPIM
Lezzet MutfakStudio

FOTOĞRAFLAR
SEZER ALÇINKAYA

TASARIM
OYA PAKER

BASKI
Bilnet Matbaacılık ve
Ambalaj San. A.Ş. Dudullu Org. San.
Bölgesi 1. Cad. No: 16 Ümraniye-İST
T. 0216 444 44 03
F. 0216 365 99 07-08
www.bilnet.net.tr

OCAK 2018









EN LEZZETLİ
40 NEFİS BÖREK

Etli, kıymalı, peynirli, sebzeli… Onlarca çeşidiyle karşımıza çıkan, her günün zamansız yiyeceği olarak gönüllere taht kuran ve en çok da sıcağı makbul olan böreklere kim hayır der ki? Ailenize, dostlarınıza, misafirlerinize ve hatta ertesi gün iş yerinizde yemek için hazırlayacağınız 40 farklı börek tarifini bu ay sizlere sunuyoruz. Afiyetle, bol sohbetle ve en önemlisi tavşankanı bir çay ile birlikte tüketmeniz dileğiyle…

Lezzet
OCAK 2018 / 254